



MYKAI

www.mykai.at



allergen-information

A Glutenhaltiges Getreide

Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan Weizen, Emmer, Einkorn und Grünkern

B Krebstiere

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Ei

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnuss

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch oder Laktose

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schalenfrüchte

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L Sellerie

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesam

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Sulfite

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

P Lupinen

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere

Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Aspartam Acesulfamsalz

Aspartam-Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ ist anzubringen



suppen / soups

manchow suppe * F,N € 5,00

Pikantscharfe Suppe mit Tofu
und Gemüse

*Hot and sour soup with tofu
and vegetables*

won-ton suppe A,B,N,F € 5,50

Won-ton soup

TOM YAM GOONG * D € 6,00

Würzige Garnelensuppe mit
Zitronengras, Koriander, Galgant
und Limettenblättern

*Spicy prawn soup with lemon grass,
coriander, galangal
and lemonleaves*

dal M € 6,00

Indische Linsensuppe mit
Lorbeerblättern

*Indian red lentils soup with
bay leaves*

pineapple blossom A,C € 7,00

Ananas-Kurkuma Suppe mit Garnelen
Pineapple-turmeric soup with prawns

* pikant-scharf / *spicy*



vorspeisen / appetizers

chicken wings massala * A € 6,00

Frittierte Hühnerflügel mit
fünf Massala-Kräutern
*Deep-fried chicken wings with
five spices massala*

kaiserrolle B,D,E € 6,00

Vietnamesische Frühlingsrolle
Vietnamese spring rolls

MOMO A € 6,50

Gegrillte Teigtaschen mit
gehacktem Hühnerfleisch und
Gemüsefüllung
*Fried dumplings with chicken and
vegetables stuffing*

samosa A,E € 6,00

Indische Teigtaschen gefüllt
mit Kartoffel-Erbsenpüree
*Indian dumplings stuffed with
potatoes-green peas*

tempura garnelen A,C € 9,00

Riesen-Garnelen im Tempuramantel
Tempura king prawns

* pikant-scharf / *spicy*



salate / salads

regenbogensalat F € 5,50

mit mykai Spezial-Tamarinden-
Sesam-Dressing

*Rainbow salad with mykai special
tamarind-sesame dressing*

mangosalat * F € 6,50

mit Kokosflocken, Chili, Gurken
und Erdnüssen

*Fresh mango salad with coconut,
chilli, cucumber and peanuts*

sojasprossensalat N € 5,00

Beansprout salad

* pikant-scharf / *spicy*



spezialitäten / asian delights

gai phad med mamuang N,F,R € 14,00

Thailändisches Hühnerfleisch
mit knackigem Saison-Gemüse,
Cashewnüssen und frischem Basilikum
*Thai style chicken with fresh
seasonal vegetables, cashewnuts and
sweet basil*

chicken a la mykai * A,F,N € 15,00

Leicht paniertes Hühnerfleisch
mit Chili-Ingwer-Koriander-Sauce
*Breaded chicken with chilli-ginger-
coriander sauce*

tziang-tzi F,N,A € 15,00

Hühnerfleisch mit geröstetem Ingwer
in Reiswein-Sauce
Ginger chicken in rice wine sauce

gai himmapan * H,A,F € 15,50

Hühnerstückchen mariniert
Gelbes Curry, Ingwer, Chili, Koriander
*Yellow chicken curry, coriander,
chilli, ginger*

tamarind duck A,H,F,N,R € 16,00

Knusprige Ente mit exotischer,
süß-sauerer Tamarinden-Sauce auf
frischem Wokgemüse
*Roasted duck on a bed of fresh
vegetables topped with an
exotic sweet and sour tamarind
sauce*

knusprige entenbrust * A,F € 16,00

auf thailändischem Kokos-Curry-Gemüse
*Roasted duck with thai coconut-curry
vegetables*

chicken tikka massala * G € 14,50

Gegrilltes Tandoori-Hühnerfilet
mit Raitasalat
*Grilled Tandoori chicken filet
with Raitasalat*

pepper beef * F,N,A,B € 15,50

Rindfleisch in Schwarzer-Pfeffer-
und Tsa-Tza-BBQ-Sauce
*Black pepper beef with
Tsa-Tza BBQ sauce*

gegrilltes Lachsfilet F,N,A € 17,00

auf Auberginenpüree mit
Teriyaki-Sauce
*Grilled salmon filet on mashed
eggplant with teriyaki sauce*

tzin-tzen-yü F,N,A € 18,50

Gedünstetes Heilbutt-Fischfilet
mit Kräuter-Dschungel- und
Schwarzer-Bohnen-Sauce
*Steamed halibut fish filet with
jungle of herbage and black bean
sauce*

chili-garnelen * F,N,A,R € 19,50

Riesen-Garnelen, Tomaten, Chili,
Koreander
King prawns, tomato, chilli, coriander

frisches saison gemüse F,A € 13,00

aus dem Wok mit Sesam-Austersauce
*Fresh seasonal wok vegetables with
sesame-oyster sauce*

botanical curry * F € 14,00

Thailändisches Curry-Gemüse
mit Kokosmilch und Tofu

*Thai vegetable-curry with
tofu and coconut milk*

royal fried rice C,F,N € 15,00

Gebratener Reis mit Garnelen,
BBQ-Schweinefleisch und
vietnamesischer Wurst

*Fried rice with prawns, honey-roasted
pork and Vietnamese sausage*

pad thai * A,D,C,H € 14,50

Gebratene Reisbandnudeln
mit Garnelen, Thai-Chili,
Tamarinden-Sauce, Koriander
und Erdnüssen

*Fried rice noodles with prawns,
chili, tamarind juice and peanuts*

pho * N € 13,00

Vietnamesische Reismudelsuppe
mit Rindfleisch; serviert mit
Limetten, Chili, Basilikum und
Sojasprossen

*Vietnamese rice noodles soup with beef,
chilli, lime, sweet basil and beansprouts*

tandoor chow-mein A,C,F,N € 14,00

Tandoori-Hühnerfilet auf
hausgemachten Nudeln mit Gemüse

*Tandoori chickenfilet on fried
vegetable noodles*

* pikant-scharf / *spicy*



beilagen / side dishes

jasmin reis		€ 3,00
<i>Jasmin rice</i>		
gemüsetopf	F,N,R	€ 5,00
<i>Vegetable pot</i>		
indisches fladenbrot	A,G	€ 3,50
<i>Indian pancake</i>		
eierreis	F,N	€ 5,00
<i>Egg fried rice</i>		

desserts / desserts

kokospudding	G	€ 5,50
<i>Coconut custard</i>		
tempura-bananen mit eis	A,G	€ 6,50
<i>Tempura banana with ice cream</i>		



getränke / beverages

sodawasser	0,25l	€	1,70
<i>Soda water</i>	0,50l	€	3,00
soda zitron od. himbeer	0,25l	€	2,80
<i>Lemon or raspberry soda</i>	0,50l	€	4,00
mineralwasser	0,33l	€	3,50
<i>Mineral water</i>			
coca-cola/almdudler	0,33l	€	3,80
apfelsaft/orangensaft	0,25l	€	3,20
<i>Apple or orange juice</i>	0,50l	€	5,00
apfelsaft gespritzt	0,25l	€	3,00
<i>Apple juice with soda water</i>	0,50l	€	4,50
orangensaft gespritzt	0,25l	€	3,00
<i>Orange juice with soda water</i>	0,50l	€	4,50
pago marille	0,20l	€	3,50
<i>Apricot Juice</i>			
mango-lychee-saft	0,25l	€	3,50
<i>Mango-lychee juice</i>			
calpico F	0,30l	€	3,80



tee / tea

Ingwer tee <i>Ginger tea</i>	€ 4,50
Genmai tee <i>Genmai tea</i>	€ 4,50
Kamillen tee <i>Chamomile tea</i>	€ 3,50
Jasmin tee <i>Jasmine tea</i>	€ 4,00

kaffee / coffee

kleiner kaffee <i>Espresso</i>	€ 3,20
melange G <i>Capuccino</i>	€ 3,70
großer kaffee <i>Large Espresso</i>	€ 4,80
caffè Latte G <i>Milk coffee</i>	€ 5,00
milch G <i>Milk</i>	0.25l € 1,50



bier / beer

villacher märzen fass A	0,2l	€	3,10
<i>Draught beer</i>	0,3l	€	3,70
	0,5l	€	4,70
Trumer pils A	0,3l	€	4,30
<i>Trumer Pils</i>			
clauthaller A	0,3l	€	4,30
<i>Non-alcoholic beer</i>			
franziskaner weizenbier A	0,5l	€	5,00
<i>Wheat beer</i>			
tsing-tao/singha bier A	0,3l	€	4,70
<i>Tsing-Tao/Singha beer</i>			

weissweine / white wine

schankwein	1/8l	€	3,20
weiss gespritzt	1/4l	€	3,80
<i>White wine with soda</i>			
gelber muskateller	1/8l	€	4,30
<i>Pitzinger - Weinviertel</i>			
sauvignon blanc	1/8l	€	4,50
<i>Sagmeister - Eisenberg</i>			



rotweine / red wine

rot gespritzt	1/4l	€ 3,80
<i>Red wine with soda</i>		
zweigelt selection	1/8l	€ 4,50
<i>Sagmeister - Eisenberg</i>		
blaufränkisch DAC	1/8l	€ 4,50
<i>Sagmeister - Eisenberg</i>		

aperitif / aperitif

pflaumenwein	8cl	€ 5,00
<i>Plum wine</i>		
sake	8cl	€ 6,50
campari orange	4cl	€ 6,00
campari soda	4cl	€ 5,50
martini bianco	4cl	€ 5,00
fernet branca	2cl	€ 5,00
wodka absolut	2cl	€ 5,00
<i>Vodka</i>		
johnny walker black label	2cl	€ 5,50
<i>Whisky</i>		
remy martin v.s.o.p.	4cl	€ 9,00
grappa julia	2cl	€ 5,00
bambusschnaps	2cl	€ 5,00
<i>Bamboo liquor</i>		



Hinter dem Namen mykai steht ein von Mike Yeh und seiner Frau geführtes Team, dessen mehr als zwanzig Jahre gastronomischer Erfahrung nun in das erste eigene Restaurant miteinfließen.

„Lieblingsessen für Lieblingsgäste“ - unter diesem Motto bietet mykai modern interpretierte kantonesische Küche mit indischen Einflüssen.

Diese Küchen-Kreationen werden manchmal angenehm-mild, manchmal würzig-scharf komponiert und immer mit viel Liebe zubereitet und serviert.



MYKAI

www.mykai.at